

CUISINE 12h-14h00
19h-21h30

MENU

DU MERCREDI AU DIMANCHE,
et dimanche c'est brunch

ENTRÉE

Tartine veggie	9€
Pain au levain, aubergine grillée, feta, mais grillé, sauce tahini	
Tartine 99	12€
Pain au levain, pulled pork, crème abondance	
Tartine Truffance	13€
Pain au levain, béchamel à la truffe d'été, chiffonnade de jambon, emmental gratinée	
Saint Félicien	8,5€
Fromage crémeux, rôti au miel et au thym	
Boule de fromage panés	6,5€

SALADES

Ave Caesar
Romaine, poulet crispy, tomate séchées, croûton à l'ail grana padano, sauce caesar
format entrée : 8€
format plat : 14€
Yaute
Mélange de jeunes pousses, brick de reblochon, poitrine fumée, amande grillées, tomates séchées, huile d'olive, crème de balsamique
format entrée : 8€
format plat : 14€

NOS P'TITS PLATS

Fish & Chips	17,5€	Le patate burger	19€
Filet de lieu noir, pané par nos soins à la panure panko. Accompagné de frites maison.		Pain brioché, steak charolais 150g, poitrine fumée, crème d'abondance, beignet de pomme de terre, tomate, salade, oignons crispy, oignons rouge. Accompagné de frites maison.	
Pasta rocket	15€	Supplément steak +3€	
Radiator, burrata 125g, pesto de basilic, tomate séchées, grana padano,			

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison	4,5€
Chips	2€
Salade	4€

DESSERTS

Magic cookie	8€	Profiteroles	7,5€
Cookies mi-cuit, boule de glace artisanale à la vanille, chantilly		Chou maison, boule de glace artisanale à la vanille, chocolat chaud, cacahuètes caramélisées	
Cutie pie	7€	Boules de glaces	
Façon apple-pie : pomme caramélisées & cannelle		1 boule 2,5€ 2 boules 4,5€ Demandez-nous les parfums :)	